

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS JUMLAH DAN PENYEBAB KERUSAKAN PRODUK
SIRUP BUAH CARICA (*Carica pubescens*) MEREK CARICA
GEMILANG DI CV. GEMILANG KENCANA, WONOSOBO



Disusun oleh:
Defita Fajar Emilia
(1800033067)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
JULI, 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS JUMLAH DAN PENYEBAB KERUSAKAN PRODUK SIRUP BUAH
CARICA (*Carica pubescens*) MEREK CARICA GEMILANG DI CV.
GEMILANG KENCANA, WONOSOBO
2021**

Disusun oleh:

**Defita Fajar Emilia
(1800033067)**

Yogyakarta, 21 Juli 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)

NIY. 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui lembar pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Defita Fajar Emilia
NIM : 1800033067
Program Studi : S1 Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan
Judul Laporan : Analisis Jumlah dan Faktor Penyebab Kerusakan Produk Sirup
Buah Carica (*Carica pubescens*) Merek Carica Gemilang di CV.
Gemilang Kencana, Wonosobo

Menyatakan bahwa laporan akhir kerja praktik ini merupakan hasil karya ilmiah saya yang dalam penyusunannya mengacu pada pustaka yang memiliki keterkaitan dan telah ada sebelumnya, serta berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang dilakukan selama kerja praktik pada CV. Gemilang Kencana Wonosobo. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanggungjawab.

Yogyakarta, 19 April 2021

Yang membuat pernyataan

(Defita Fajar Emilia)

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah menganugerahkan rahmat, hidayah, serta karunia-Nya selama ini, berkat-Nya lah kerja praktik pada CV. Gemilang Kencana dapat terlaksana dengan baik, serta Laporan Akhir Kerja Praktik yang berjudul “ANALISIS JUMLAH DAN PENYEBAB KERUSAKAN PRODUK SIRUP BUAH CARICA MEREK CARICA GEMILANG DI CV. GEMILANG KENCANA, WONOSOBO” dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

Laporan akhir ini tersusun sebagai luaran yang menandakan telah terselesaikannya mata kuliah kerja praktik yang merupakan salah satu mata kuliah wajib semester enam Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan. Penulis memperoleh semangat, dukungan, serta bimbingan dari banyak pihak selama pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan akhir. Oleh karena itu, penulis menghaturkan terimakasih kepada:

1. Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
2. Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Pengelola Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan yang telah membantu mahasiswa-mahasiswi dalam perolehan Surat Pengantar Kerja Praktik.
4. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing kerja praktik yang telah memberikan arahan dan bantuan selama pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan akhir.
5. Keluarga dan rekan yang telah memberikan dukungan dan semangat sejak awal kerja praktik hingga terselesaikannya laporan akhir ini.
6. Bapak Alfha Gemilang selaku CEO CV. Gemilang Kencana yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kerja praktik.
7. Mbak Firna Aulia selaku Vice Manager CV. Gemilang Kencana serta Pembimbing Lapangan atas bimbingan dan bantuannya dalam perolehan data-data terkait yang diperlukan.

8. Seluruh karyawan CV. Gemilang Kencana yang telah membimbing, mengajarkan, serta memberikan informasi dan data-data yang diperlukan dalam penyusunan laporan ini.

Tersusun nya laporan ini diharapkan dapat menjadi wawasan dan tambahan pengetahuan bagi siapapun terkhusus para pembaca mengenai pentingnya pengendalian kualitas suatu proses produksi pangan, sehingga dapat meminimalisir terjadinya kecacatan produk pangan yang dihasilkan. Penulis menyadari di dalam laporan akhir ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang positif sangat dibutuhkan untuk menyempurnakan laporan akhir kerja praktik ini.

Yogyakarta, 19 April 2021

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN.....	xi
BAB I.....	13
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	13
1.1. Profil Perusahaan	13
1.1.1. Sejarah	13
1.1.2. Visi dan Misi	14
1.1.3. Struktur Organisasi	14
1.2. Proses Produksi.....	17
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	17
1.2.2. Proses Produksi	30
1.2.3. Mesin dan Peralatan.....	48
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang	52
LAMPIRAN	77
DAFTAR PUSTAKA.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Klasifikasi Tanaman Carica	18
Tabel 1. 2. Kandungan Gizi Buah Carica per 100 g.....	19
Tabel 1. 3. Data Produksi Tanggal 13 Maret 2021.....	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Struktur Organisasi CV. Gemilang Kencana.....	15
Gambar 1. 2. Buah Carica	17
Gambar 1. 3. Buah Carica Mentah	20
Gambar 1. 4. Gula Rafinasi Inti Manis.....	21
Gambar 1. 5. Gula Rafinasi Dus Super	21
Gambar 1. 6. Lokasi Penyimpanan Gula Rafinasi.....	22
Gambar 1. 7. Natrium Benzoat Merek R&W	23
Gambar 1. 8. Pewarna Egg Yellow Merek Alco	24
Gambar 1. 9. Garam Meja Merek Refina	25
Gambar 1. 10. Produk Sirup Buah Carica Merek “Cacarica”	26
Gambar 1. 11. Carica Gemilang Kemasan Cup 125 Gram	26
Gambar 1. 12. Cacarica Kemasan Cup 125 Gram.....	27
Gambar 1. 13. Kemasan Kardus Carica Gemilang 125 Gram Isi 6 pcs	27
Gambar 1. 14. Kemasan Kardus Carica Gemilang 125 Gram Isi 12 pcs	27
Gambar 1. 15. Kemasan Kardus Carica Gemilang 250 Gram Isi 6 pcs	28
Gambar 1. 16. Kemasan Kardus Carica Gemilang Botol.....	28
Gambar 1. 17. Kemasan Cacarica 125 Gram Isi 6 pcs	28
Gambar 1. 18. Kemasan Cacarica 250 Gram Isi 12 pcs	29
Gambar 1. 19. Diagram Alir Pembuatan Sirup Buah Carica Pada CV. Gemilang Kencana	30
Gambar 1. 20. Penimbangan Buah Carica.....	31
Gambar 1. 21. Pengupasan Buah Carica	32
Gambar 1. 22. Pencucian Buah Carica Kupas.....	32
Gambar 1. 23. Pembelahan Daging Buah Carica	33
Gambar 1. 24. Pengerokan Biji Buah Carica.....	33
Gambar 1. 25. Pencucian Belahan Daging Buah Carica	33
Gambar 1. 26. Pemotongan Daging Buah Carica.....	34
Gambar 1. 27. Pemberian Garam	35
Gambar 1. 28. Pencucian Pertama Potongan Daging Buah Carica Dengan Air Dingin	35

Gambar 1. 29. Pencucian Kedua Potongan Daging Buah Carica Dengan Air Dingin...	36
Gambar 1. 30. Pencucian Ketiga Potongan Daging Buah Carica Dengan Air Hangat ..	36
Gambar 1.31. Perebusan Potongan Daging Buah Carica	37
Gambar 1.32. Pembuatan Sirup.....	38
Gambar 1.33. Pengisian Cup Kemasan	39
Gambar 1.34. Pengepresan Plastik Seal Ke Cup Kemasan	40
Gambar 1.35. Pasteurisasi Produk Kemasan Cup	41
Gambar 1.36. Pasteurisasi Produk Kemasan Botol Kaca.....	41
Gambar 1.37. Hot Shocking Produk.....	42
Gambar 1.38. Pembersihan Sisa Plastik Seal Pada Kemasan.....	42
Gambar 1.39. Peletakan dan Penataan Cup Produk Pada Keranjang.....	43
Gambar 1.40. Inkubasi Produk Sirup Buah Carica	44
Gambar 1.41. Pengemasan Sekunder Produk.....	45
Gambar 1. 42. Neraca Massa Pembuatan Produk Sirup Buah Carica.....	47
Gambar 1.43. Mesin Sealer Kemasan Cup.....	48
Gambar 1.44. Timbangan Bahan Baku Buah Carica	49
Gambar 1.45. Timbangan Gula Rafinasi	50
Gambar 1.46. Timbangan CAMRY EK5055	50
Gambar 1.47. Timbangan Pocket Scale MH200	51
Gambar 1.48. Gerobak Sorong Merek ARTCO	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Denah dan Tata Letak Gedung CV. Gemilang Kencana	77
--	----

RINGKASAN

Hasil komoditas buah carica yang melimpah di Dataran Tinggi Dieng banyak diolah oleh perusahaan pangan di area Wonosobo menjadi produk sirup buah carica, termasuk salah satunya CV. Gemilang Kencana. Selain menghasilkan produk pangan dengan rasa yang enak, sudah seharusnya perusahaan memikirkan pula aspek mutu nya. Pengendalian mutu produk pangan harus dilakukan, mengingat produk pangan mudah mengalami kerusakan atau kecacatan baik itu ketika proses produksi maupun rusak ketika disimpan menunggu untuk dijual. Maka dari itu dilakukan pengamatan secara langsung pada CV. Gemilang Kencana, yakni pengamatan pada proses produksi dan pengendalian mutu nya, serta menganalisis faktor-faktor penyebab kerusakan pada produk sirup buah carica yang dihasilkan. Hasil dari pengamatan ini diketahui kategori cacat produk ada 4, yakni R1 (produk kurang press), R2 (produk dengan sortir tanggung seperti ada bopeng, sisa kulit, atau biji carica), R3 (produk penyok, kemasan tidak bagus, dan ada semut), R4 (produk rusak atau pecah), serta R++ (adanya partikel lain yang bukan merupakan bagian produk seperti logam). Persentase kecacatan produk kategori R1 sebesar 21% (0,00481), kategori R2 sebesar 25% (0,00563), kategori R3 sebesar 25% (0,00559), dan kategori R4 sebesar 29% (0,00641). Frekuensi kecacatan produk total yang terbesar pada Bulan Maret adalah 0,07329, yakni pada hari Kamis, 04 Maret 2021, dengan jumlah produk cacat sebanyak 118 buah dari 1610 produk yang dikemas pada hari itu. Faktor-faktor penyebab kecacatan produk kategori R1 adalah kurang mahir nya karyawan menggunakan mesin press dan juga kondisi mesin yang kurang baik sehingga menghasilkan panas yang kurang stabil menyebabkan produk kurang press. Faktor-faktor penyebab kecacatan produk kategori R2 adalah kualitas buah carica yang kurang baik, kurang terampil nya karyawan saat mengerok biji buah carica yang keras, serta kurang nya ketelitian dalam menyortir daging buah saat proses pemotongan (daging buah yang berbopeng tidak dibuang atau sisa kulit yang menempel tidak dibersihkan). Faktor-faktor penyebab kecacatan produk kategori R3 adalah kapasitas panci pasteurisasi yang berlebihan, tumpukan keranjang inkubasi yang terlalu tinggi, serta beberapa spot di area produksi menjadi jalur semut akibat pemberian kapur ajaib yang tidak merata ke seluruh spot. Sedangkan faktor-faktor

penyebab kecacatan produk kategori R4 adalah penerapan *personal hygiene* yang kurang baik, serta penerapan SOP yang kurang optimal.